

Keňa Banánové řezy



Těsto:

3 vejce
60 g cukru
60 g másla
100 g polohrubé mouky
2 lžičky kakaa
0,5 dl mléka
Prášek do pečiva

Krém:

400 ml mléka
Pudinkový prášek vanilkový
100 g cukru
250 g tvarohu
250 ml šlehačky

6 banánů, 50 g hořké čokolády a 20 g másla na polevu

Máslo rozpustíme, přidáme vejce a ostatní suroviny a vyšleháme piškotové těsto. Těsto vylijeme do plechu (18 x 27 cm) vymazaného máslem a vysypaného strouhankou. Pečeme asi 20 minut při teplotě 170 °C.

Z mléka, cukru a vanilkového pudinkového prášku uvaříme hustý pudink. Necháme vychladnout. Do pudinkového základu vmícháme tvaroh a ušlehanou smetanu. Banány oloupeme, překrojíme na poloviny nebo nakrájíme na kolečka. Na vychladlý piškot rozetřeme polovinu krému, rozložíme nakrájené banány a přikryjeme zbylým krémem. Ozdobíme rozpuštěnou čokoládou.

Necháme uležet do druhého dne a nakrájíme na řezy.